

Was kochen eigentlich die Amerikaner?

Vier Auszubildende der Berufsbildenden Schulen besuchen Hotelschule in Vermont/USA

CUXHAVEN. Mac and Cheese (Käse-Makkaroni), Apple Pie (Apfelkuchen) oder Maispoularde mit Roast-Potatos (Röstkartoffeln) – das sind typische Gerichte in den USA. Und die gab es auch beim amerikanischen Dinner in den Berufsbildenden Schulen in Cuxhaven. Gekocht und serviert von vier Auszubildenden, die für zwei Wochen die Gastronomie-Abteilung der Hotelschule „New England Culinary Institute“ in Montpelier (Hauptstadt des Bundesstaates Vermont) besuchten. Gemeinsam mit den Lehrern Bär-

bel Arasmus und Sven Wersien verbrachten Niclas Dübel (Auszubildender zum Hotelfachmann im dritten Jahr), Leonie Kröncke (Auszubildende zur Hotelfachfrau im zweiten Jahr), Swantje Ebers (Auszubildende zur Köchin drittes Jahr) und Ronja Runschke (Auszubildende zur Köchin drittes Jahr) dort eine kulinarisch lehrreiche Zeit.

Was genau sie erlebten, präsentierten die Auszubildenden bei ihrem amerikanischen Dinner, zu dem sie Verwandte und Freunde einluden. Dabei servierten die

Auszubildenden ihren Gästen typisch amerikanische Gerichte. „Als Vorspeise gibt es Mac and Cheese, als Hauptgang gefüllte Maispoularde mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und einem Rote-Beete-Salat. Als Dessert servieren wir Apple Pie mit Karamell-Soße“, erklärt Swantje Ebers.

Würstchen hergestellt

Nachdem der erste Gang die Tische erreicht hatte, berichtete Leonie Kröncke von ihren Erlebnissen: „Wir haben uns verschiedene Lebensmittelmärkte, eine

riesige Farm mit allen möglichen Gemüsesorten angesehen, Würstchen hergestellt und in der Backstube der Hotelschule Apple Pie gebacken.“ Außerdem unternahm die Austauschgruppe Ausflüge unter anderem zum US-amerikanischen Speiseeishersteller „Ben & Jerry’s“, ins Hotel „Four Seasons“ und nach Boston. Das Ende ihrer Reise feierten sie mit einem gemeinsamen Abschluss-Dinner.

Nächster Austausch 2017

Seit 2013 findet der Austausch mit dem „New England Culinary Institute“ statt. Verantwortlich dafür ist Axel Novy. Der nächste Gegenbesuch amerikanischer Schüler folgt 2017. (may)



Die vier Auszubildenden und Lehrerin Bärbel Arasmus in der Backstube der Hotelschule „New England Culinary Institute“.

Foto: Wersien

Typisches Gericht

- **Mac and Cheese** (Käse-Makkaroni) für vier Personen.
- **Zutaten:** 500 Gramm Nudeln (Makkaroni), 1 Zwiebel, 60 Gramm Butter, zwei Esslöffel Mehl, 400 ml Milch, 300 Gramm geriebener Käse (wahlweise je 150 Gramm Cheddar und Gouda), Salz und Pfeffer zum Würzen. Parmesan-Käse zum Garnieren.
- **Zubereitung:** Nudeln in einem Topf bissfest kochen. Gleichzeitig Zwiebeln würfeln und in heißer Butter anschwitzen. Mehl untermengen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Milch aufgießen, Käse dazufügen und unter Rühren den Käse zum Schmelzen bringen. Gekochten Nudeln untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portionen mit Parmesan-Käse bestreuen.